

— VIÑA ARTURO PÉREZ ROJAS —



**PIEDRA
SAGRADA**

———— **CABERNET SAUVIGNON** ————
D.O. PIRQUE - VALLE DEL MAIPO ANDES - CHILE

VIÑA ARTURO PÉREZ ROJAS



Ce vignoble, qui produit Piedra Sagrada, a été classé parmi les plus grands terroirs de vin rouge au monde par « Les Cahiers Culture & Goût 2017, France ».

La viña Arturo Pérez Rojas, est située à Pirque, vallée du Maipo Andes, berceau des plus grands Cabernet Sauvignon du Chili : une terrasse alluviale, un sol pierreux, riche en minéraux, argile, gravier et pierres traînés là par d'anciens glaciers. En plus des riches eaux minérales du rio Maipo, Piedra Sagrada est autosuffisant en eau grâce à un puits creusé à plus de 100 mètres de profondeur, ce qui contribue, sans aucun doute, à la complexité de ce vin.

Planté par Arturo Pérez Rojas entre 2002 et 2005, ce vignoble de 3,8 hectares, 100% Cabernet Sauvignon, avec une densité de 6000 plants/ha à 650 mètres d'altitude, bénéficie de l'influence magique de la cordillère des Andes : des hivers froids et pluvieux et, pendant la période de maturation, des brises fraîches avec une grande amplitude de températures entre le jour et la nuit.

Nos vendanges, toujours manuelles, ont lieu 10 jours après la plupart des vignobles de la région du Maipo Andes.

Ce terroir exceptionnel, divisé en 7 micro parcelles, nous offre des variantes absolument incroyables, toutes nées du même cépage : 100% Cabernet Sauvignon. C'est la force de tous les grands terroirs. Le cépage n'est que le vecteur qui transmet au vin la complexité de cette terre, donnant chaque année un millésime unique.

Le respect de l'expression du terroir et du millésime dicte la vinification et l'élevage. Les fermentations natives (aucun additif, seules levures indigènes) des différentes parcelles sont effectuées séparément dans de petites cuves en acier inoxydable.

Les jus des parcelles sont sélectionnés par Éric Verdier*, qui détermine l'assemblage final mis en fûts de chêne français neufs. Notre sélection est drastique et nous préférons abandonner une partie du jus s'il n'est pas à la hauteur des normes exigées par Piedra Sagrada.



**Entreprise familiale avec
une micro-production artisanale entre
3000 et 8000 bouteilles/an.**

Eco-responsable

**Fermentation native, aucun additif, seules
levures indigènes.**

**Vin de terroir, chaque année
un millésime unique.**

**Spécialiste en analyse sensorielle comparative des grands vins, expert en classification de terroir viticole. Ce fut Jacques Luxey, fondateur des dégustations du Grand Jury, qui a détecté son don unique et l'a rendu célèbre ; il écrit à son propos : Un don exceptionnel et rare, une passion dévorante, une conscience et une application de chaque instant, font d'Eric Verdier sans doute le plus grand dégustateur du monde.*

A 21 ans, il est sélectionné parmi les 40 meilleurs dégustateurs du monde pour participer à la prestigieuse dégustation des plus grands millésimes de Petrus de 1926 à 1976. Confronté aux célébrités de la profession, il est classé 2ème. En 1988, il publie son premier dossier de dégustation dans lequel il parle de molécules, d'acidité, d'ions, d'anions, de levures... ; c'est le début d'une carrière dédiée à l'analyse fine et précise des grands vins les plus prestigieux. Il bénéficie du soutien des plus grands noms de la viticulture française : Émile Peynaud, Jean-Paul Gardère (Château Latour), Henri Jayet (Vosne-Romanée), Comte Alexandre de Lur Saluces (Château Yquem), Didier Cuvelier (Château Léoville Poyferré), Marcel Guigal, Claude Ricard (Domaine Chevalier), Jean Lenoir (Le Nez du vin)...



HISTOIRE D'UN VIN



« Cher ami,
la vigne et le vin sont parmi les centres vitaux du Chili.
Je constate, à travers votre initiative que, pour la première fois, est abordée sérieusement cette bénédiction de notre territoire, sa culture, son travail, son art et sa science ».

C'est Pablo Neruda, Prix Nobel de Littérature, qui s'adresse ainsi à Arturo Perez Rojas, le 31 mars 1973.

Rarement un vin aura porté le goût du tragique, du souvenir, de l'amour, comme celui de La Piedra Sagrada (la pierre sacrée). Il aura fallu attendre plus de quarante ans, que l'Histoire passe, que les hommes aient fini de pleurer, avant que le vin d'Arturo Perez Rojas soit tiré de cette terre d'exception, serrée entre l'Océan Pacifique, la Cordillère des Andes et le désert d'Atacama.

Au début des années 70, Arturo Perez Rojas, ingénieur agronome, oenologue, dirigeait les premières réformes pour la protection et le développement des vignobles chiliens. Son exil forcé, après le coup d'Etat du 11 septembre 1973, ne fit qu'accroître son attachement à cette culture.



En France, pendant trente ans, il a bien évidemment continué d'apprendre, et c'est à la fois en expert, en homme de science et en enfant prodige qu'il a choisi ces quatre hectares et demi de la vallée de Alto Maipo, berceau des plus grands vins chiliens, pour y planter ses pieds de cabernet sauvignon. Il savait que pouvait naître de cette terre l'un des meilleurs vins du monde. Il a mis toute son énergie, son intelligence, sa foi dans la création de ce vignoble au milieu de duquel, peut-être en hommage à la France qui l'avait accueilli, lui et sa famille, il a voulu faire construire une tour, évocation d'un des plus célèbres vignobles de Bordeaux. C'est dire s'il plaçait la barre haut.

C'est au cours de la construction de cette petite tour symbolique que fut découverte une « piedra tacita », pierre sacrée des peuples amérindiens, sorte d'autel dédié à des rites ancestraux aux significations encore mal établies de nos jours. Un mystère aura donc donné le nom de ce vin.



**PIEDRA
SAGRADA**

———— **CABERNET SAUVIGNON** ————
D.O. PIRQUE - VALLE DEL MAIPO ANDES - CHILE

PIEDRA SAGRADA

— 2014 —

CABERNET SAUVIGNON

D.O. PIRQUE - VALLE DEL MAIPO ANDES - CHILE



VIGNOBLE

Viña Arturo Pérez Rojas
D.O. Pirque - Valle del Maipo Andes - Chile
Viticulteur : Marco Pérez Ramírez

VENDANGES

Manuelles et nocturnes du 7 mai au 8 mai 2014

GRAND CRU

Analyste sensoriel : Eric Verdier
Production 2014 : 2346 bouteilles.
Cépage : 100% Cabernet Sauvignon
Degré d'alcool : 14° VOL%
pH : 3.74
Acidité totale : 3.16 g/L (acide sulfurique)

CONSEILS

Potentiel de garde : 25 ans
A boire à partir de 2020
Apogée : 2030

VINIFICATION

L'expression du terroir et du millésime dictent la conduite de la vinification et de l'élevage.

- Vinification : classique médocaine sans filtration.
- Fermentation native : dans 4 cuves tronconiques en acier inoxydable de petit volume (5000L), afin de séparer chaque parcelle du vignoble.
- Assemblage : les jus des différentes parcelles sont goûtés par Eric Verdier qui détermine l'assemblage final mis en barriques.
- Élevage : 16 mois en fûts de chêne français neufs, Marsannay le Bois du Roy, France.

NOTE DE DÉGUSTATION

2014 fut une année difficile : il a fallu éliminer tous les raisins dont les maturités étaient insuffisantes. Après ce sacrifice, les grappes de Cabernet Sauvignon restantes, nous ont offert des sensations visuelles, olfactives et gustatives, comme peu de terroirs au monde sont capables d'en produire.

- Une robe rubis noir au disque brillant.
- Un nez où se mêlent les notes de cassis frais, de myrtille et de cerise confite, auxquelles vient se poser un fond d'épices et d'encens.
- En bouche, c'est la douceur qui surprend : aucune dureté, aucune amertume, aucune astringence ne venant perturber la dégustation. Un velours, mais qui ne manque pas d'intensité, et qui se prolonge longtemps en une sensation presque pâtissière.

Il possède déjà toute la finesse des cabernet sauvignon d'un Lafite Rothschild, et la chaleur du pinot noir d'un Richebourg. Quand le terroir domine ainsi le cépage et imprime sa marque, c'est bien que nous avons affaire à un vin exceptionnel



PIEDRA SAGRADA

CUVÉE PRESTIGE ARTURO PÉREZ ROJAS

— 2015 —

CABERNET SAUVIGNON

D.O. PIRQUE - VALLE DEL MAIPO ANDES - CHILE



VINIFICATION

L'expression du terroir et du millésime dictent la conduite de la vinification et de l'élevage.

- Vinification : classique médocaine sans filtration.
- Fermentation native : dans 4 cuves tronconiques en acier inoxydable de petit volume (5000L), afin de séparer chaque parcelle du vignoble.
- Assemblage : les jus des différentes parcelles sont goûtés par Eric Verdier qui détermine l'assemblage final mis en barriques.
- Élevage : 13 mois en fûts de chêne français neufs, Marsannay le Bois du Roy, France.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le Cabernet Sauvignon est dans toute sa force, son opulence, sa densité, c'eût été une exagération organique sans les qualités du terroir qui ont finalement fondu les tannins rendus délicatement perceptibles, sans dureté, sans amertume. On retrouve le velouté qui caractérise ce vin insolent d'élégance.

- Robe grenat noir.
- Nez de fruits rouges confits marinés dans des épices, une touche de bois de cèdre, une pointe de girofle et un léger parfum de violette qui s'annonce sans s'imposer.
- Dès l'attaque, le palais reconnaît la myriade de saveurs que le nez avait détectée. C'est une élégance pure qui persiste longtemps en bouche. Encore un signe de classe.

Ce vin offre une palette aromatique magnifique. Porté par une texture soyeuse et des tannins subtils, il fait dire au dégustateur que si Petrus était un cabernet sauvignon, ce serait un Piedra Sagrada de ce millésime

VIGNOBLE

Viña Arturo Pérez Rojas
D.O. Pirque - Valle del Maipo Andes - Chile
Viticulteur : Marco Pérez Ramírez

VENDANGES

Manuelles du 18 au 20 avril 2015

GRAND CRU

Analyste sensoriel : Eric Verdier
Production 2015 : 4332 bouteilles.
Cépage : 100% Cabernet Sauvignon
Degré d'alcool : 14° VOL%
pH : 3.64
Acidité totale : 3.43 g/L (acide sulfurique)

CONSEILS

Potentiel de garde : 30 ans
A boire à partir de 2022
Apogée : 2035



PIEDRA SAGRADA

— 2016 —

CABERNET SAUVIGNON

D.O. PIRQUE - VALLE DEL MAIPO ANDES - CHILE



VIGNOBLE

Viña Arturo Pérez Rojas
D.O. Pirque - Valle del Maipo Andes - Chile
Viticulteur : Marco Pérez Ramírez

VENDANGES

Manuelles du 29 au 31 avril 2016

GRAND CRU

Analyste sensoriel : Eric Verdier
Production 2016 : 3300 bouteilles.
Cépage : 100% Cabernet Sauvignon
Degré d'alcool : 14° VOL%
pH : 3.61
Acidité totale : 3.19 g/L (acide sulfurique)

CONSEILS

Potentiel de garde : 15-20 ans
A boire à partir de 2021
Apogée : 2025/2030

VINIFICATION

L'expression du terroir et du millésime dictent la conduite de la vinification et de l'élevage.

- Vinification : classique médocaine sans filtration.
- Fermentation native : dans 4 cuves tronconiques en acier inoxydable de petit volume (5000L), afin de séparer chaque parcelle du vignoble.
- Assemblage : les jus des différentes parcelles sont goûtés par Eric Verdier qui détermine l'assemblage final mis en barriques.
- Élevage : 42 mois en fûts de chêne français 80% neufs, Marsannay le Bois du Roy, France.

NOTE DE DÉGUSTATION

2016 fut une année difficile avec des pluies torrentielles lors des vendanges. Nous avons éliminé presque toutes les grappes pour ne garder que les seuls raisins d'une de nos 7 mini-parcelles.

- Robe rubis brillant qui scintille et reflète la lumière tel un joyau précieux.
- Nez extraordinaire qui évoque les fragrances d'un Richebourg, la cerise et l'eau de vie de framboise du Case Basse de Soldera, le cru Asili en Barbaresco de Giacosa, le bouquet légèrement marqué par des notes de torréfaction du château Cheval Blanc à Saint-Emilion (1964), mais peut-être plus encore la violette pâtissière du Château Margaux 1990.
- La bouche est à l'instar du nez ; velouté, suave, sans manquer d'ampleur ni de persistance. Un florilège de goûts complexes qui évolue tout au long de la dégustation.

Un vin voluptueux qui aura lentement fixé et métabolisé, durant 42 mois d'élevage sous barriques neuves (à 80%), les multiples facettes de sa terre nourricière. Un vin remarquable qui se déguste admirablement maintenant et qui bien évidemment comblera le gourmet durant la prochaine décennie. Un vin qui surprendra ceux qui ont des certitudes sur le Cabernet Sauvignon.

92. Antonio Galloni
vinous



PIEDRA SAGRADA

— 2017 —

CABERNET SAUVIGNON
D.O. PIRQUE - VALLE DEL MAIPO ANDES - CHILE



VIGNOBLE

Viña Arturo Pérez Rojas
D.O. Pirque - Valle del Maipo Andes - Chile
Viticulteur : Marco Pérez Ramírez

VENDANGES

Manuelles du 3 au 6 avril 2017

GRAND CRU

Analyste sensoriel : Eric Verdier
Production 2017 : 4600 bouteilles
Cépage : 100% Cabernet Sauvignon
Degré d'alcool : 14.5° VOL%
pH : 3.58
Acidité totale : 3.05 g/L (acide sulfurique)

CONSEILS

Potentiel de garde : 25 ans
A boire à partir de 2022
Apogée : 2035

VINIFICATION

L'expression du terroir et du millésime dictent la conduite de la vinification et de l'élevage.

- Vinification : classique médocaine sans filtration.
- Fermentation native : dans 4 cuves tronconiques en acier inoxydable de petit volume (5000L), afin de séparer chaque parcelle du vignoble.
- Assemblage : les jus des différentes parcelles sont goûtés par Eric Verdier qui détermine l'assemblage final mis en barriques.
- Élevage : 16 mois en fûts de chêne français neufs, Marsannay le Bois du Roy, France.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un millésime solaire. Là encore une sélection drastique, nous avons fait très peu de vin, mais dans cet assemblage, nous avons pu utiliser les raisins de nos 7 parcelles. Une robe rubis profond.

- Un nez de myrtille et de cassis cuit au chaudron; derrière ces notes fruitées un délicat bouquet vient interroger notre épithélium olfactif, les épices, l'encens, des essences de bois rares et une note de vieux rhum.
- En bouche pure élégance, suavité, sans aspérité ni dureté, les tannins fins, souples et bien fondus.

Aucune brutalité ni amertume, du soyeux et de la suavité qui se poursuit longtemps en bouche. Un vin de grande classe dans un registre intimiste, comme en musique celui d'un quatuor à cordes de Beethoven.

93 Antonio Galloni
vinous



PIEDRA SAGRADA

— 2018 —

CABERNET SAUVIGNON
D.O. PIRQUE - VALLE DEL MAIPO ANDES - CHILE



VIGNOBLE

Viña Arturo Pérez Rojas
D.O. Pirque - Valle del Maipo Andes - Chile
Viticulteur : Marco Pérez Ramírez

VENDANGES

Manuelles les 16, 17 et 24 avril 2018

GRAND CRU

Analyste sensoriel : Eric Verdier
Production 2018 : 8904 bouteilles
Cépage : 100% Cabernet Sauvignon
Degré d'alcool : 14° VOL%
pH : 3.53
Acidité totale : 3.33 g/L (acide sulfurique)

CONSEILS

Potentiel de garde : 25 ans
A boire à partir de 2022
Apogée : 2035

VINIFICATION

L'expression du terroir et du millésime dictent la conduite de la vinification et de l'élevage.

- Vinification : classique médocaine sans filtration.
- Fermentation native : dans 4 cuves tronconiques en acier inoxydable de petit volume (5000L), afin de séparer chaque parcelle du vignoble.
- Assemblage : les jus des différentes parcelles sont goûtés par Eric Verdier qui détermine l'assemblage final mis en barriques.
- Élevage : 14 mois en fûts de chêne français 65% neufs, 35% deuxième usage, Marsannay le Bois du Roy, France.

NOTE DE DÉGUSTATION

2018 est un hommage à Arturo Pérez Rojas le créateur de Piedra Sagrada. Un Grand Cru de garde, un classique dans la ligne la plus pure d'un grand Cabernet Sauvignon.

- La couleur est chatoyante, le rubis Birman plein de feu.
- Le nez déjà très expressif, même s'il faudra attendre 2022 pour que le bouquet complexe se livre pleinement au nez délicat des amateurs de grands flacons. Les épices, les fruits noirs, une touche de nougatine et une note d'eau de vie framboise distinguent cette nouvelle récolte.
- La bouche est toute en nuance et subtilité de goût fruité presque sucré ; de la suavité et de la rondeur sans jamais manquer d'intensité.

Un plaisir immédiat qui dévoile toutes ses différentes facettes sur près de trois heures de dégustation. Le spectacle unique d'un grand vin de terroir qui ne se livre qu'aux vrais palais ; à ceux qui savent analyser le plaisir de ce qu'ils goûtent

96 Antonio Galloni
vinous



PRESS-BOOK

ON PARLE DE NOUS !



LE FABULEUX DESTIN DU PIEDRA SAGRADA

Cet été débarquera en France un grand cru chilien, dont l'histoire est aussi délicieuse que son goût en bouche. L'aventure débute sous Pinochet dans les années 1970, fait un détour par la France avant de se conclure au Chili à l'aube des années 2000.

Par Christophe Donner



Le 21 avril dernier, sur le site de Jancis Robinson, une note de 18/20 était attribuée au premier millésime (2014) d'un vin chilien encore confidentiel, le Piedra Sagrada. « C'est sans doute l'un des meilleurs débuts que je me souviens d'avoir goûté ces dernières années », écrivait le critique Alistair Cooper. Nous vous épargnerons la traditionnelle litanie des saveurs, textures et longueur en bouche qui, d'après cet éminent œnologue, élèvent le Piedra Sagrada au firmament des cabernets américains.

Des vins d'excellence, on sait qu'il y en a en Amérique, certains n'ont rien à envier aux plus réputés du Vieux Continent. Ils n'ont souvent qu'un seul défaut : l'absence de cette légende sur laquelle repose, aussi, la réputation de nos terroirs séculaires. Derrière l'étiquette qui porte le nom mythique de tel ou tel premier grand cru classé, il y a une histoire, qui participe, qu'on le veuille ou non, à la dégustation. Quand on met son nez au-dessus d'un verre de Romanée-Conti, c'est une légende qu'on respire, et quand le nectar est en bouche, nos papilles ne seraient pas affolées pareillement sans les récits attachés à cette parcelle de terre. Alors on ferme les yeux, c'est naturel, on voyage dans le temps, on rencontre les moines, et c'est une gorgée de temps qu'on avale, toute honte bue.

En principe, et c'est heureux, l'histoire du vignoble n'entre pas dans la note que les dégustateurs attribuent aux vins. Chaque année, tout est à refaire, rien n'est gagné d'avance, il faut être à la hauteur, et si possible un peu au-dessus.

C'est malheureux, mais nous ne sommes pas dans une cave, vous lisez un journal, alors voici l'histoire. En novembre 1970, après l'élection qui a porté Salvador Allende au pouvoir au Chili,

Arturo Perez Rojas est nommé secrétaire d'État à la Viticulture. À ce titre, pendant près de trois ans, il va parcourir la planète pour promouvoir le vin chilien tout en s'instruisant sur ce qui se fait de mieux sur le Vieux Continent.

Le 11 septembre 1973, c'est le coup d'État du général Pinochet, la mort d'Allende et le début d'un régime dictatorial dans lequel Arturo Perez n'a plus sa place et risque sa vie. Accusé d'avoir fourni des camionnettes dotées de moyens de communication longue distance au Mouvement de la gauche révolutionnaire, il est condamné à vingt ans de prison, mais par contumace car il a réussi à fuir juste avant que la police ne vienne l'arrêter. Sa femme Tela et leurs quatre enfants,

Ci-dessus : Tela et Arturo Perez, en 2002 à Pirque, dans la vallée de Maipo au Chili, lors de la plantation

des vignes, sur un terrain vendu par la sœur de Tela.



Arturo, Marcela, Lorena et Marco le rejoignent en France, où il a trouvé refuge, chez des amis.

« C'était super, se souvient Marco, le plus jeune de la fratrie, alors âgé de 8 ans. On vivait dans une grande bâtisse occupée par des étudiants mexicains, à Sèvres. Il y avait un peintre qui vendait des tableaux au Sacré-Cœur. Un autre qui étudiait la photographie. Il y avait une fille, aussi, une Hollandaise qui parlait espagnol et qui était guide touristique. On allait à Notre-Dame avec les Mexicains. On allait dans la forêt, à Fausses-Reposes, on jouait à la guérilla avec des fusils en bois. On fabriquait des frondes. C'était un peu les vacances. On était les coqueluches de tout le monde. Il y avait beaucoup

de solidarité envers les Chiliens, à cause du coup d'État. » Ces vacances parisiennes n'auront duré qu'un mois. À la suite de quoi ils doivent repartir, direction Montpellier, où le père a trouvé du travail à l'Institut français de la vigne et du vin.

« On ne parlait pas un mot français, mais on allait quand même à l'école, témoigne Marco. Nos parents suivaient des cours de langue à l'université. Le soir, on se retrouvait tous les six autour de la table de la salle à manger, on branchait la radiocassette et on apprenait comme ça, en famille. Je crois qu'en trois mois, c'était bon, on parlait français. » Ils ont visiblement des capacités. L'aîné, Arturo, deviendra

LE VIGNOBLE DE PIEDRA SAGRADA

Situés dans la vallée d'Alto Maipo, au pied de la cordillère des Andes, à 650 mètres d'altitude, ses 4,5 hectares font partie d'une vaste terrasse au sol pierreux, riche en minéraux, gravier et pierres issus d'anciens glaciers. Le climat contrasté, avec ses hivers froids et pluvieux, puis les brises fraîches au moment de la maturation des raisins, finit de donner à ce terroir son caractère exceptionnel. <https://piedrasagrada.cl>



médecin urgentiste, comme sa sœur Lorena et Marcela est architecte. Marco, malgré les possibilités qui s'offriront à lui d'intégrer les grandes écoles, abandonnera ses études pour se consacrer à la musique. D'abord concertiste de guitare classique, il devient compositeur. Pour gagner sa vie, il travaille à la direction de l'orchestre de Montpellier auprès de René Koering, avant d'immigrer en Suisse où il dirige l'orchestre symphonique de Bienne Soleure, tout en continuant de composer.

Le vin dans tout ça ? Les enfants Perez sont loin de s'y intéresser. Et voir les difficultés de leur père à trouver du travail ne les encourage pas. Si on respecte le vin, et suffisamment pour savoir quand il est bon, excellent ou exceptionnel, c'est un chagrin réservé au père.

Après avoir travaillé six mois à l'Inra, Arturo Perez Rojas perd son travail. Commence une période de chômage qui va durer dix ans, durant lesquels il est contraint de repasser tous ses examens, car ses diplômes chiliens ne valent rien. Il redevient ingénieur agronome, obtient un diplôme d'œnologie, et tant qu'il y est, un doctorat en économie. Il cherche à se faire embaucher dans diverses caves coopératives, mais le problème c'est qu'à chaque fois qu'il présente son CV, il est jugé trop qualifié pour le poste.

QUINZE ANS APRÈS LE PUTSCH, RETOUR AU PAYS

En désespoir de cause, il part travailler en Algérie, comme professeur à l'Institut national agronomique d'Alger. Il reste deux ans là-bas, assez pour déprimer et comprendre qu'il n'avait décidément rien à faire dans un pays où tout est fait pour anéantir la culture du vin. De retour en Europe, il parvient se faire embaucher par l'Assemblée régionale catalane, à Barcelone, où il est chargé d'étudier les différentes politiques viticoles, ce qui correspond mieux à ses compétences.

Cependant, sa famille et certains de ses amis restés au Chili œuvrent auprès des autorités pour lui permettre de revenir dans son pays. Sans obtenir la révision de son procès, il a l'assurance qu'il ne sera pas arrêté à son arrivée à l'aéroport de Santiago. Quinze ans après le putsch, le régime de Pinochet n'a rien à gagner à faire incarcérer un ancien secrétaire d'État à la Viticulture, notoirement innocent du trafic d'armes dont on l'a accusé.

Régulièrement, et toujours dans le même vide juridique, Arturo retourne au Chili, une fois avec ses enfants qui ne gardent pas un bon souvenir de ce pays qu'ils ne reconnaissent pas et pour lequel ils n'ont que du ressentiment.

Et puis un jour, la sœur de Tela, sa femme, lui dit : «*Écoute, Arturo, j'ai un terrain à Pirque [vallée de Maipo, à 50 kilomètres au sud de Santiago], je ne sais pas quoi en faire, si tu veux je te le vends à bon prix. Tu fais construire une petite maison, et comme ça, plus besoin d'aller chez les uns ou chez les autres, vous aurez un endroit à vous quand vous viendrez au Chili.*»



ON LE PREND AU MIEUX POUR UN FOU, AU PIRE POUR UN FRANÇAIS.

Arturo se rend sur place. Au premier coup d'œil, il sait qu'il va l'acheter, mais qu'il ne construirait jamais de maison sur ce terrain. Il voit déjà les vignes qu'il va planter là. Selon ce qu'il sait de la région, son terroir, son climat, ajouté au fait que les vignes d'Almaviva et de Santa Rita, qui comptent parmi les plus grands vins du Chili, ne sont pas situées par hasard à moins de 15 kilomètres de là, tout concourt à faire de ces quatre hectares et demi un vignoble de choix.

Mais Arturo a quelque chose en plus de ses compatriotes : il a voyagé, il a vécu, et appris en vingt ans plus que toutes les

expériences locales n'auraient pu lui apprendre en un siècle.

De retour à Montpellier, par souci de démocratie familiale, il réunit ses proches pour leur présenter cette alternative : construire une maison ou planter de la vigne. Ils rigolent ouvertement en l'entendant proposer un vote : ils savent bien de quoi il a envie et ce dont il rêve depuis toujours. Comment pourraient-ils s'y opposer ?

Arturo Perez achète donc le terrain en 2000 et plante la vigne. Mais il la plante à son idée, qui n'est pas celle de la région, où, par exemple, à l'époque, on plante encore les pieds avec 1,50 mètre de distance. Arturo les espace de 75 centimètres. On ne comprend pas pourquoi il fait ça. Il fait creuser un puits, pour arroser la vigne, mais il va chercher l'eau au plus profond, et il met en place un système de goutte-à-goutte afin que chaque pied soit irrigué selon le temps qu'il fait, ni plus ni moins. En le voyant dépenser tellement d'argent pour ces brouillilles,



Au pied de la cordillère des Andes, le vignoble planté par Arturo Perez ne donnera du vin qu'après sa mort.

Le premier raisin de la Piedra Sagrada arrive en 2005. « Son ambition, raconte Marco, c'était évidemment de faire lui-même son vin. Mais pour ça, il lui fallait une cave. Il avait déjà planifié sa cave, une cave gravitationnelle. Il fallait que tout descende : les camions arrivaient en haut, le raisin descendait, puis il était traité, à chaque étape, sans être jamais molesté par la main de l'homme, c'était ça son idée. Il n'a jamais pu la réaliser, c'était beaucoup trop d'argent. »

Arturo demande des prêts, qu'on ne lui accorde pas : trop âgé. Alors il vend ses raisins

à Concha y Toro, l'entreprise vinicole la plus puissante du Chili. Un raisin de grande qualité qui vient enrichir les marques aux étiquettes réputées. Il se bat pendant dix ans pour trouver de l'argent et finit par tomber malade. Il meurt en mars 2013, sans avoir pu goûter son vin.

LE CABERNET CHILIEN, L'ORIGINAL

En 1841, les républicains chiliens arrachent toutes les vignes issues des cépages espagnols pour les remplacer par des cabernet sauvignon du Bordelais. À la fin du XIX^e siècle, quand le puceron phylloxéra s'est répandu sur la planète, un des rares pays, avec l'île de Chypre à ne pas avoir été touché, fut le Chili. On donne trois raisons à ce phénomène : l'isolement du pays (protégé par la cordillère des Andes à l'est, le Pacifique à l'ouest et le désert d'Atacama au sud) ; l'abondance des pluies (le phylloxéra ayant la réputation de ne pas aimer l'eau) ; l'exploitation intensive du cuivre qui, avec plus de 400 mines réparties un peu partout dans le pays, a répandu dans les rivières et les sols une infime mais suffisante quantité de métal qui est encore à ce jour le seul insecticide « naturel » connu contre le ravageur. C'est en greffant ces plants sains chiliens que les viticulteurs du Bordelais et de Californie ont réussi à sauver leurs vignobles. De telle sorte que le vin produit aujourd'hui au Chili est issu des cabernets sauvignons non greffés, originaux, remontant aux temps immémoriaux de la vigne.

Les enfants se retrouvent alors avec ces quatre hectares de vignes dont ils ne savent pas quoi faire : « Des gens nous ont proposé d'acheter le vignoble, de prétendus amis qui nous disaient : "Ne vous enquezinez pas avec ça, ça va être trop compliqué. Moi, je peux vous l'acheter." Sauf qu'avant la mort de notre père, on s'était tous réunis autour de lui, les quatre enfants et notre mère, et on lui avait fait cette promesse : "Papa, de toute façon, on va aller jusqu'au bout. On va le faire, ton vin." » Après la mort d'Arturo, cet engagement devient une obligation commune. Le problème, c'est qu'ils n'y connaissent rien. Pas plus Arturo le médecin que Marco le musicien, encore moins les sœurs Lorena et Marcela qui ne boivent pas.

Que faire ? C'est le mois de mars, les vendanges sont en avril. Ils sont désemparés.

ÉRIC VERDIER, DEUS EX MACHINA

C'est alors que, d'une amitié ancienne, surgit le deus ex machina en la personne du wine maker français Éric Verdier : « Ne t'en fais pas, Marco, je vais t'aider. » Depuis son petit appartement du XVII^e arrondissement de Paris, Verdier va tout diriger, de la date des vendanges pour telle et telle parcelle, à la méthode de mise en bouteille, en passant par le choix des fûts de chêne, évidemment neufs et importés de France. Les frères Perez ont suivi à la lettre toutes les consignes de leur professeur, se relayant dans des allers-retours Genève-Santiago (quatorze heures d'avion !) qui obligeaient Arturo à laisser ses malades et Marco, ses musiciens.

Nous n'avons pas la place de détailler le processus qui a conduit finalement à cet exploit : la création, en 2014, du premier millésime de Piedra Sagrada. On peut simplement énumérer la succession de bonheurs qu'il a produits. Celui d'Éric Verdier, d'avoir contribué à la naissance d'un véritable grand cru, ce qui dans la vie d'un œnologue n'arrive pas tous les jours. Bonheur pour Tela de voir ses enfants réaliser la promesse faite à leur père. Bonheur des amateurs de découvrir un vin rare.

Aujourd'hui, une grande question se pose, un débat, presque une polémique : le 2015 est-il encore meilleur que le 2014 ? Et qu'en est-il du 2016 qu'on croyait perdu à cause des conditions climatiques : est-il vraiment ce miraculé prodigieux qui va surprendre le monde, comme l'annonce Éric Verdier ? Le petit Jésus en culotte de velours arrive en France cet été. S'il est un vieil officier du régime de Pinochet réfugié en France, désolé pour lui, mais il ne sera pas convié à la dégustation. ●

Plus d'infos sur lesechos.fr/weekend



VIGNERON
PARU DANS LE N° 46
AUTOMNE 2021

événement

PIEDRA SAGRADA NAISSANCE D'UN GRAND CRU

PAR ORIANNE NOUAILHAC

Il a mis les précieux flacons dans sa voiture et pris la route de Paris. Son père, bien sûr, est dans ses pensées. Il regarde avec tendresse ce grand cru auquel ils ont donné corps pour lui. Ils ont tenu promesse, lui et ses frères et sœurs, et maintenant le vin d'Arturo Pérez Rojas arrive en France, le pays qui fut sa référence, son refuge, le pays du cabernet sauvignon.

C'est une histoire pas croyable qui ferait un excellent scénario de film. Elle commence en 1970. Salvador Allende est porté au pouvoir au Chili. Il choisit de créer un secrétariat d'État à la Viticulture, avec de hautes ambitions et un homme idéal pour le poste, un ingénieur agronome, œnologue et économiste. Un jour de mars 1973, ce dernier reçoit une lettre, elle est signée de Pablo Neruda: « La vigne et le vin sont parmi les centres vitaux du Chili. Je constate à travers votre initiative que pour la première fois est abordée sérieusement cette bénédiction de notre territoire, sa culture, son travail, son art et sa science. » Arturo Pérez Rojas conservera cette lettre toute sa vie et ses enfants après lui.

Quelques mois plus tard, un funeste 11 septembre, pas celui des attentats de 2001 mais celui du coup d'État d'Augusto Pinochet, Allende est assassiné - Neruda lui-même succombera à un empoisonnement douze jours plus tard -, et Arturo Pérez Rojas, accusé de trahison et menacé d'attentat dans les gèbles du général, parvient à s'enfuir avec les siens, sa femme Teta et leurs quatre enfants, Arturo, Marcela, Lorena et Marco.

Un terroir, un lieu puissant, un destin incroyable, un « entêtement de civilisation »: c'est l'histoire d'un vin chilien qui a bluffé les grands dégustateurs et qui arrive en France. Récit.

Direction, la France. C'est le début d'un long exil. Ils se retrouvent dans une drôle d'auberge espagnole de la région parisienne, occupée par des étudiants mexicains et des artistes. Les Chiliens qui avaient fait le coup d'État étaient alors accueillis les bras ouverts.

Mais la bohème n'a qu'un temps et Arturo, un homme brillant, a sa fierté. Il se fait embaucher à l'Institut du vin et de la vigne de Montpellier mais très vite on lui demande de repasser ses diplômes. Il s'exécute. Pour finalement naviguer de déception en déception: on lui objecte sans cesse qu'il est trop qualifié. À Barcelone, il œuvre pour l'Assemblée catalane sur les politiques viticoles d'avenir. Ça lui rappelle des souvenirs. Au fond de son cœur, il n'a cessé d'espérer le retour au pays, son pays. Bientôt ce sera chose faite à la faveur du changement politique. Sur place, la sœur de sa femme lui écrit: « J'ai un terrain à Pirque (à 50 kilomètres de Santiago, ndr), je n'en fais rien, si tu veux je te le vends. Tu pourras y faire construire une petite maison. » À peine a-t-il mis un pied sur le terrain qu'il sait. Il sait qu'il ne fera jamais construire de maison. La vigne y sera souveraine. Ces 4,5 hectares signent son retour à la vie.

Des semaines durant, il analyse, scrute, creuse, respire, regarde, lève la tête, écoute le vent. Il calcule: l'exposition, le soleil, l'irrigation. Il conçoit un innovant système de goutte-à-goutte grâce à un puits. Il plante la vigne - du cabernet sauvignon - à sa façon, les pieds espacés de 75 centimètres. >>>



événement



Nous sommes à 650 mètres d'altitude, au pied de la cordillère des Andes, dans le Valle de Alto Maipo. Les hivers sont rudes, les étés brûlants mais les nuits fraîches. À la manière de certain grand cru bordelais, il décide de construire une tour dans son vignoble. En creusant, il tombe sur une pierre sacrée des Amérindiens. Il y voit un signe du destin consacrant son obstination: il appellera son vin Piedra Sagrada.

Il dessine un chai, dépense sans compter, croit en sa bonne étoile. Mais bientôt l'argent vient à manquer et les banques, friieuses, ne croient ni aux signes ni aux rêves. Ses emprunts sont refusés les uns après les autres. En 2005 le raisin est là mais qu'en faire? Impossible de produire le vin souhaité sans infrastructures. La mort dans l'âme, Arturo Pérez Rojas vend ses raisins à Concha y Toro. De l'âme au cœur puis au corps, il n'y a qu'un pas: il meurt en 2013 sans jamais avoir produit ni goûté son vin. Dans les derniers jours, ses enfants et sa femme Teta lui promettent d'aller jusqu'au bout. Élevés en exil avec un père

exemplaire qui jamais ne s'est plaint de sa situation, les quatre enfants sont devenus des adultes accomplis et brillants. Ils sont médecins, architecte, compositeur. Mais le vin, ça, ils ne savent pas. Or les vendanges 2014 approchent. Un ami de la famille, un œnologue français, spécialiste de l'analyse sensorielle des crus et dégustateur émérite, se manifeste. Encore un signe.

Éric Verdier comprend aussitôt la vision et le projet d'Arturo Pérez Rojas. Il divise les 4,5 hectares en 7 parcelles à la personnalité bien distincte et donne des consignes strictes aux enfants qui, tout en poursuivant leurs carrières respectives, se relaient dans les vignes. On rentre la récolte 2014, de nuit, les 7 et 8 mai. Éric Verdier veillera à son élevage, à son assemblage. Voilà, le rêve est devenu réalité. 2.346 flacons de réalité. Et le coup d'essai sera un coup de maître. La dégustatrice britannique Jancis Robinson vient de gratifier d'un 18 le Piedra Sagrada 2014. Éric Verdier, lui, convoque « la finesse d'un Lafite Rothschild et le velours chaud d'un

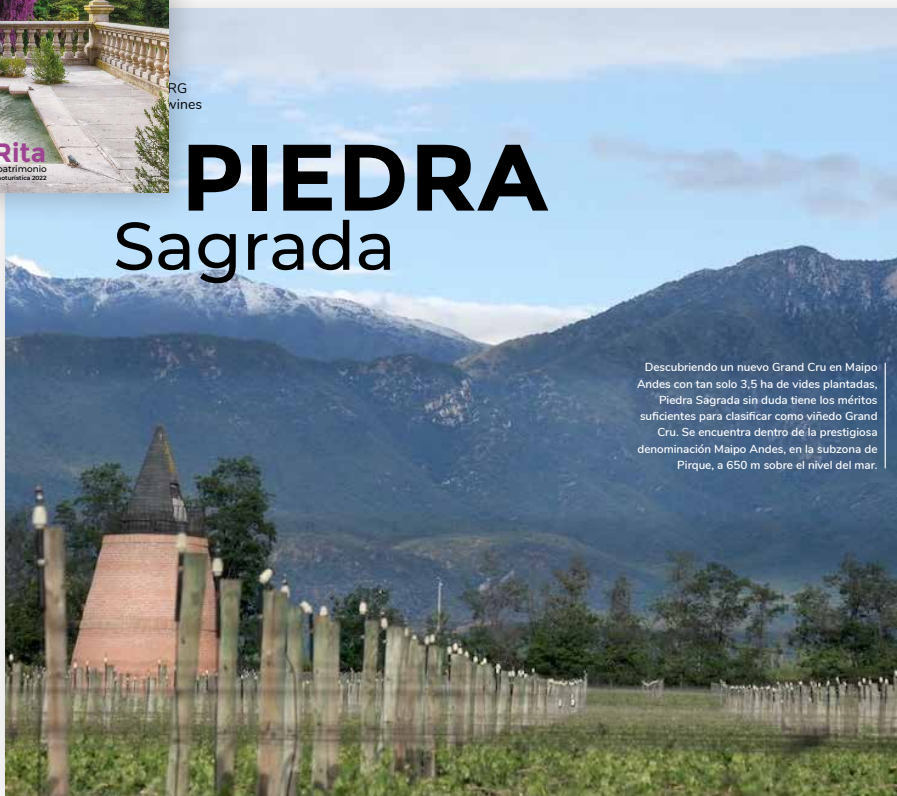
Richebourg ». Et ensuite? Eh bien ensuite, il y eut 2015 (4 332 bouteilles): « Si Petrus était un cabernet sauvignon, il serait Piedra Sagrada 2015. » Et 2016, un sauvé des eaux, un miracle des pluies diluviennes, qui a eu droit à quarante-deux mois d'élevage et aux éloges de son œnologue qui lui trouve, là aussi, des cousinages européens: « Un nez qui évoque les fragrances d'un Richebourg, la cerise et l'eau-de-vie de framboise du Case Basse de Soldera, le cru Asili en Barbaresco de Giacosa, le bouquet légèrement marqué par les notes de torréfaction du Cheval Blanc 1964 mais peut-être aussi la violette pâlisserie du Château Margaux 1990. » Exagéré? Sans doute mais, même si le recul forcément est nécessaire, même s'il faut donner du temps au temps, le terroir est là. Un nouveau « grand cru » est né et son histoire est grande et belle. C'est celle d'un homme et de sa renaissance.

Marco Pérez, le fils cadet, avait 8 ans à leur arrivée en France. Concertiste, compositeur et directeur de l'Orchestre symphonique de Bienne Soleure en Suisse, il aime à penser que ce cabernet sauvignon pinote, loin des bombes nord-et-sud-américaines, qu'il a le goût des cabernets non greffés des origines: « Haydn disait à propos de Beethoven qu'il avait "plusieurs têtes, plusieurs cœurs, plusieurs âmes"... Je trouve que Piedra Sagrada c'est un peu la même chose: avec un cépage unique, les millésimes révèlent des variantes incroyables. La marque d'un grand terroir... enfin je crois. » Sur l'étiquette, le profil d'Arturo apparaît quatre fois: à l'ouest, au nord, à l'est et au sud. Marco a mis les précieux flacons dans sa voiture et pris la route de Paris. Arturo, d'une certaine façon, est de retour en France. Il n'est plus ce Chilien en exil auquel on tendait la main. Son vin existe désormais. Mieux encore, il est reconnu. /



RG
vines

PIEDRA Sagrada

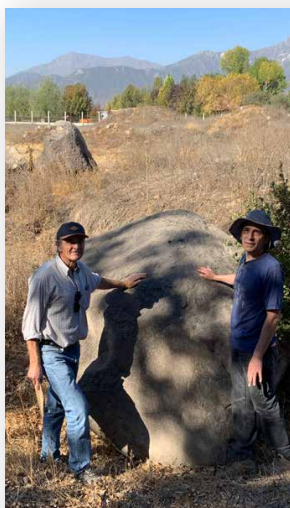


Descubriendo un nuevo Grand Cru en Maipo Andes con tan solo 3,5 ha de vides plantadas. Piedra Sagrada sin duda tiene los méritos suficientes para clasificarse como viñedo Grand Cru. Se encuentra dentro de la prestigiosa denominación Maipo Andes, en la subzona de Pirque, a 650 m sobre el nivel del mar.

LA HISTORIA

En el año 2000 el padre de los actuales propietarios, Arturo Pérez Rojas, Ingeniero Agrónomo enólogo (graduado en Chile), quien residió por 40 años en Francia donde profundizó sus estudios de agronomía, enología y economía, adquiere la parcela a su cuñada. El propósito inicial era construir una casa para tener un lugar donde llegar viniendo de Francia.

Arturo Pérez Rojas, ejerció en Francia el cargo de Asesor Técnico de la Dirección del Comité Económico de Vinos de la Región del Languedoc-Roussillon, y fue el secretario general de la "Asociación Europea de Productos de la Viña", AEPV, que reunía a todos los países vitícolas de la Unión Europea. En Chile, antes de emigrar a Francia, ejerció el cargo de director nacional de la División de Alcoholes y Viñas en el Ministerio de Agricultura y fue homenajeado en el año 2005 por la Asociación de Ingenieros Agrónomos Enólogos por su destacada trayectoria profesional. La idea inicial de construir una casa cambia rápidamente debido al conocimiento que tenía Arturo de que este era un terruño extraordinario para Cabernet Sauvignon (CS), distante tan solo



pocos kilómetros de grandes viñedos como Santa Rita Casa Real Reserva Especial, Carmen Gold, Don Melchor, Almaviva, Gandolini y Viñedo Chadwick entre otros. Así, con el objetivo de producir su propio gran vino, en el año 2002, decide comenzar a plantar su propiedad con esta variedad. Rememorando sus años de residencia en Francia construyó en medio de la parcela una pequeña torre en homenaje a Chateau Latour, bodega que produce uno de los grandes CS del mundo. Durante los movimientos de tierra para plantar las vides, y buscando el lugar para la futura bodega, encontraron una piedra muy particular, conocida como "piedra tacita", la que sirvió de inspiración para el nombre de la viña. Es una roca con perforaciones circulares que se piensa fue utilizada para la molienda de diferentes alimentos además de asociarse con rituales y ceremonias de pueblos de cazadores-recolectores que habitaron la región desde hace 10.000 años.

La primera vendimia fue el año 2005 y hasta el año 2013 la producción se vendió en su totalidad a Concha y Toro y su filial Cono Sur. El fundador fallece el año 2013 sin haber alcanzado a probar su primer vino. Sin embargo, sus cuatro hijos, Marco, Arturo, Lorena y Marcela continúan con el proyecto, promesa que habían hecho con anterioridad a su padre. Ninguno de ellos conocía el rubro. Es aquí donde aparece una pieza clave en la historia de Piedra Sagrada; el connotado especialista francés en análisis sensorial de grandes vinos, asesor enológico y amigo personal, Eric Verdier. Verdier, después de probar diferentes muestras de las vinificaciones del lugar elaboradas por Cono Sur, detectó de inmediato el enorme potencial del terruño para producir un vino de calidad superior. Desde entonces él dirige los principales manejos del viñedo y los detalles de la vinificación, partiendo por la primera cosecha de Piedra Sagrada, la 2014.

EL SUELO

La viña está al lado sur del Río Maipo y es parte de la denominación de origen Maipo Andes donde existen en total alrededor de 900 ha de viñedos. En esta zona se encuentran cuatro terrazas aluviales formadas durante los últimos cuatro periodos

glaciales; los suelos aluviales se van formando por acción de agua en movimiento que a su vez se originó de hielo derretido de la Cordillera de los Andes. Los cursos de agua arrastraron rocas, piedras y arenisca depositándolas por donde pasaron formando, por superposición gradual de diferentes capas y posterior meteorización de estas, el suelo que se encuentra hoy día.

Es un suelo pobre, con una delgada capa franco-limososa de bajo contenido de materia orgánica. Poco más abajo, entre 50 y 100 cm de la superficie, se encuentran muchas piedras redondeadas de diferentes tamaños producto del arrastre del río mencionado anteriormente, junto con considerables proporciones de arcilla. El drenaje y porosidad son excelentes; el alto contenido de oxígeno permite una muy buena infiltración del agua y favorece el desarrollo de raíces en profundidad. El aporte de arcilla a su vez es importante para ralentizar la pérdida de humedad. Son condiciones que le gustan al CS y que por lo

demás son muy similares a las que se encuentran en Burdeos, en la zona de los Cru Classé de Medoc.

EL CLIMA

Se clasifica como mediterráneo seco y, al igual que el suelo, es determinante para la producción de uvas de CS de alta calidad. Los veranos son secos y la radiación solar es intensa. Piedra Sagrada se ubica dentro de los sectores más fríos de Pirque, por lo que sufre de heladas todos los años, tanto en primavera como otoño. Conociendo este peligro para las vides su fundador visionariamente instaló desde un comienzo un sistema de control de heladas con riego por aspersión.

En verano las temperaturas son en promedio de 31°C, con máximas de 34°C, descendiendo a 12°C o menos en la noche, producto de la brisa fresca que baja de la Cordillera de los Andes al atardecer, generando una fluctuación térmica de 20°C. Esta oscilación térmica puede incluso aumentar poco antes y alrededor de la



vendimia superando los 25 °C (más de 32°C en el día y 6°C durante la noche) factor de gran importancia debido a que ayuda a preservar el frescor y los aromas en los vinos. Durante la época de maduración y posterior vendimia existe casi total ausencia de lluvias favoreciendo la excelente calidad sanitaria de las uvas. La precipitación anual promedio histórica es de 290 mm, lo que sin lugar a duda a tendido a disminuir en la última década. Este año a la fecha (1 septiembre 2022) han precipitado alrededor de 160 mm siendo lo normal para un año promedio 250 mm.

LA VIÑA

La plantación se realizó con material de selección masal de CS durante los años 2002 y 2003, con una densidad de aproximadamente 6.000 plantas por hectárea (0,75 entre plantas x 2,25 entre hileras). Las parras están en pie franco, no injertadas, debido a la ausencia de Phyloxera. La sanidad ambiental permite reducir los tratamientos al follaje, facilitando un manejo orgánico sin uso de pesticidas químicos, por lo que solo se aplica azufre para prevenir enfermedades fúngicas. Dentro de las 3,5 ha existen siete cuarteles claramente identificados según el comportamiento de las parras y maduración de las uvas. Se cuenta, también desde los primeros años, con riego por goteo con agua que proviene de un pozo a más de 100 metros de profundidad. Un punto que se considera importante para la calidad de las uvas es someter las plantas a un stress hídrico moderado al momento de la pinta y una segunda restricción hídrica entre tres y cuatro semanas antes de la fecha de cosecha estimada. La poda invernal este año se realizó en agosto, en sistema de Guyot doble y conducción en espaldera alta de tres alambres. Los residuos de poda se pican y se incorporan al suelo. En las labores del viñedo, además de un operario agrícola, quien lleva muchos años en la viña, también participan los mismos propietarios más la reciente supervisión técnica de Sergio Hormazábal Baglietto, enólogo de vasta experiencia, quien además posee su propio proyecto "Viñateros de Raíz". Los trabajos en la viña son personalizados,

prácticamente planta por planta, de forma que los manejos de canopia se realizan según el desarrollo de cada parral. Una labor, que en la mayoría de los años se realiza, a la cual se le da mucha importancia, es la vendimia en verde, o eliminación de racimos, una a dos semanas antes de cosechar con el objetivo de reducir los rendimientos y aumentar la calidad de las uvas.

EN LA BODEGA

El vino se elabora bajo un enfoque de mínima intervención, lo más natural posible. Llegando las uvas a la bodega los racimos pasan por una mesa de selección para eliminar racimos defectuosos. Posterior al despallado, en otra mesa de selección, las bayas sobre maduras o verdes y restos de hojas u otros materiales distintos a las uvas son eliminados. Se realiza luego una ruptura suave de las bayas para pasar a estanques de acero inoxidable con control de temperatura para una maceración pre fermentativa de 3 a 4 días a temperaturas de 7 a 10°C. Después se inicia la fermentación alcohólica, proceso que es totalmente natural; solo en caso de que tarde muchos días en arrancar se eleva levemente la temperatura para favorecer la multiplicación de las levaduras nativas. Se separan cuatro cuarteles que son fermentados por separado: los cuarteles norte, sur, oeste 1 y oeste 2. Dependiendo del año el proceso de transformación de azúcar en alcohol toma entre dos y cuatro semanas; durante este tiempo el manejo del sombrero es a través de remontajes, en un principio dos veces al día para disminuir la frecuencia hacia el término de la fermentación. Posteriormente se realiza el descube y prensado en prensa vertical; el vino de gota es criado separado del vino de prensa. Marco menciona que en Piedra Sagrada se da mucha importancia a la calidad del vino de prensa, citando a Jean-Paul Gardère, quien fuese director de Château Latour durante 25 años y responsable de dar nuevos aires a la famosa bodega; Gardère fue un conocido en común entre el padre de Marco y Eric Verdier. Ellos compartieron sus enormes conocimientos enológicos uno de los cuales fue aprender la importancia relevante del vino de prensa en la identificación de las características



particulares de cada añada. Siguiendo con el proceso de vinificación las diferentes fracciones del vino pasan a una crianza aeróbica en barricas de roble francés, donde nos encontramos con otro factor relevante para la calidad del vino; la procedencia de las barricas. En este caso se utilizan barricas bordelaises (225 L) de Barriques Sylvain; aquí la mano de Verdier se hace notar, debido a que conoce en detalle todas las tonelerías de Francia y realiza un análisis exhaustivo de las características del roble, con el objetivo de que los aromas y sabores de la madera no se traspasen al vino, sino que esta sirva solamente para darle un gran equilibrio. Se utiliza un 50 % de barricas nuevas y las restantes de segundo uso. La fermentación maloláctica ocurre entonces en la barrica, donde el vino dependiendo de la añada permanece entre 18 meses y hasta 42 meses como fue el caso de la cosecha 2016. Es decir, el vino se va probando y según su evolución se decidirá cuando embotellar. La clarificación es solo por sedimentación y trasiegos sin uso de agentes clarificantes ni tampoco se realizan filtraciones. Para decidir la mezcla de cada año se envían muchas muestras a Francia donde Verdier prueba frecuentemente las submuestras para armar el vino final. No se utiliza todo el vino sino solamente las mejores barricas por lo que siempre queda un excedente que es vendido a granel. Posterior a eso el vino pasa por un envejecimiento en botella de al menos 24 meses. La primera añada lanzada al mercado, la 2014, pasó por un período mucho mayor debido a que recién se comenzó a comercializar el año 2021. La última cosecha, que ya está en el mercado, es la 2018; fueron alrededor de 9.000 botellas que es cercano al máximo estimado de 11.000 botellas anuales. El objetivo ineludible es siempre maximizar la calidad por lo que los estrictos procesos de selección difícilmente permitirán una producción mayor, aun en los mejores años. Dentro de los próximos dos años se pretende contar con bodega propia, en la misma propiedad, la que se levantará sobre los cimientos que fueron construidos por el padre de los actuales propietarios. En cuanto a los mercados, hoy día el principal destino para Piedra Sagrada es Francia; esto sin lugar a duda es destacable debido a que se ha logrado ingresar a un mercado muy difícil donde existen muchos vinos de altísima calidad en este rango de precio (alrededor de USD 100 por botella) y más aun considerando que se comenzó a comercializar hace muy poco, recién en el año 2021. En el futuro cercano el objetivo también es darse a conocer más en Chile junto con ingresar a otros mercados importantes tales como Estados Unidos y China.

A RISING STAR IN PIRQUE IS PIEDRA SAGRADA

There's no shortage of exciting new projects and developments within Chile. Ancestral vines and varieties such as País, Carignan, Sémillon and Cinsault have refreshed the image of Chilean wine, alongside fascinating regions such as Malleco (watch for my upcoming report), Itata and Bío Bío. Yet the most planted variety in Chile, the stalwart that is Cabernet Sauvignon, unquestionably still produces many of the country's finest wines. I will be writing a more substantial piece later in the year focusing on this Chilean classic, but I thought I would share a few notes on some of the more impressive Chilean Cabernets I have tasted during recent lockdown months.

It's fair to say that Cabernet is not the coolest kid on the block. Yet it still plays a hugely important role and represents 30% of total vineyard plantings in Chile. Many of the big players such as Montes, Carmen, Santa Carolina and Santa Rita have been working very hard over recent years to identify and isolate different genetic strains of Cabernet within Chile. There has also been significant work on terroir, plot division and soil profiling throughout Cabernet vineyards. Maipo is considered the heartland of Chilean Cabernet, and one of its greatest subregions is Pirque. I recently took part in a tasting with Viña Ventisquero's winemakers Felipe Tosso and Sergio Hormazabal. I was sent all of the blending ingredients for their unreleased 2019 Enclave Cabernet blend, which included the main Cabernet components from their San Juan de Pirque and El Principal de Pirque vineyards. The former is from sandy-clay alluvial terraces at 1,000 m (3,280 ft) above sea level, and the wine showed real purity and finesse as well as extreme high definition. The latter parcel is from colluvial and alluvial vineyards at 750 m (2,460 ft) and expressed a beautiful savoury, earthy, rounder style of Cabernet. The wines were hugely different, distinctive and expressive, and more on the cassis spectrum rather than the minty fragrance often associated with Maipo.

A rising star in Pirque is Piedra Sagrada (pictured above) whose first vintage was 2014. This has to be one of the finest debuts that I can remember tasting in recent years. The 100% Cabernet is grown in a 4.5-hectare (11.1-acre)

plot planted at 650 m (2,130 ft) between 2002 and 2005 and the project is led by Marco Pérez Ramírez with French consultant Eric Verdier. Outside Maipo, Marco Puyo's Dagaz project in Colchagua is another estate to watch. The wine is a restrained example of Colchagua Cabernet but with all the concentration and intensity that you would hope for from the region. I will be writing more extensively on Cabernet later in the year, and am even (perhaps somewhat optimistically!) planning to visit Chile, having been continually thwarted during 2020. Fingers are tightly crossed.

PIEDRA SAGRADA, CUVÉE DOMAINE DE LA PIEDRA SAGRADA 2014 PIRQUE

Secondary herbal character on the nose, sweet cassis, graphite, earthy notes and damp tobacco and the slightest touch of green-pepper pyrazine.

A rich palate with generous, rounded, ripe, sweet dark fruits, subtle notes of coconut and vanilla and dried herbs, fully resolved fine dusty tannins and good acidity—liquorice and a cooling menthol note on the finish. A very accomplished wine, it truly speaks of its place. Texturally this is very good and in a really sweet spot at the moment but will hold for 3 or 4 years. (AC) Drink 2021 - 2025

18

PIEDRA SAGRADA, CUVÉE PRESTIGE DON ARTURO PÉREZ ROJAS 2015 PIRQUE

Developing slight bricking at the rim. Appealing nose of sweet liquorice, bay leaf and tobacco. A viscous palate with leafy ferrous notes, dried tobacco and blackberries. The tannins are fine, resolved and support the moderate acidity and rich opulent mid-palate. Pretty serious stuff from a warm vintage – with a lovely balance of sweet fruit and savoury secondary notes and a long cooling finish. Right in its drinking window. (AC)

14%

Drink 2020 – 2024

17

THE PRESIDENT GOURMET



DOMAINE DE LA PIEDRA SAGRADA SAFRA 2018

Os vinhos da vinícola familiar Perez Ramirez, localizada no Pirque, Chile, costumam ser dos raros do país presentes nos grandes restaurantes estrelados do guia *Mich* França. Para isso, houve muito trabalho. Arturo Peñas, o decano comandante da companhia, morou anos na França antes de retornar ao Chile, no ano com o objetivo de elaborar seus próprios vinhos. A 4 hectares e plantou vinhas de Cabernet Sauvignon, o reconhecimento mundial.

Após sua morte, sua família segue com o intento de produzir vinhos de altíssima qualidade. Assim ocorre o Domaine de La Piedra Sagrada safra 2018, um 100% Cabernet Sauvignon que envelheceu 14 meses em barricas de carvalho francês. No aroma, apresenta frutas negras, com especiarias e framboesa. No paladar, tem sabor frutado médio, taninos sedosos. É intenso e com boa estrutura. Ganhou merecidos 92 pontos de James Suckling. Importado pelo DBL Group.

setwines.com.br



Isla Negra, marzo 31 de 1973.

Señor
Arturo Pérez Rojas,
Director de la División de Alcoholes y Viñas
Servicio Agrícola y Ganadero,
SANTIAGO.

Estimado amigo:

Lo felicito por su ilustrada y hermosa revista.

La vid y el vino forman uno de los centros vitales de Chile. Veo en esta iniciativa suya, que por primera vez se emprende en serio, esta bendición territorial, su cultivo, su trabajo, su arte y su ciencia.

Me gustaría conversar sobre su "Boletín DAG" que, en algunos aspectos, parece demasiado técnico. Pero no porque esto fuere criticable, sino porque me parece que también necesita una postura más atractiva hacia lo visual y lo estético.

No sólo hay que producir. También hay que pensar. La vid y el vino de Chile, que se tratan científica y técnicamente en su esfuerzo editor, tienen que ser proyectados también en las otras esencias del ser chileno.

Le reitero mis parabienes y lo saludo cordialmente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Neruda', written in a cursive, flowing style.

PABLO NERUDA.

ÉTOILÉS DE PARIS

ILS NOUS FONT CONFIANCE

Au sommet de la gastronomie française, parmi les plus grands : la sommelière plus convoitée au monde, Paz Levinson de La Dame de PIC ; tout comme le Maître sommelier Frédéric Turpaud du Divellec et Quentin Loisel, Chef sommelier du Jules Verne, imaginent des accords étincelants entre mets et notre grand cru franco-chilien.



Perché à 125 mètres, le restaurant étoilé **Le Jules Verne**, une rencontre inédite entre les arts culinaires et décoratifs. (Piedra Sagrada 2017)



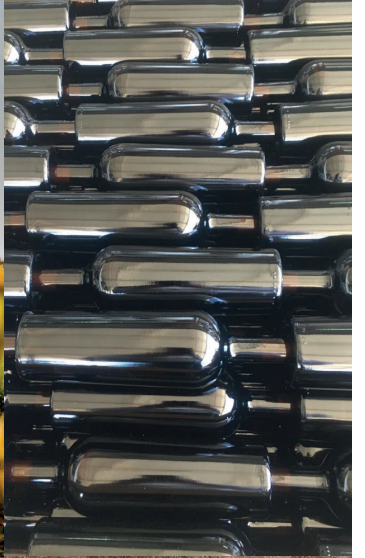
Divellec

Le mythique restaurant étoilé **Divellec** incarne à la fois tout le prestige de la gastronomie et d'une institution fréquentée par les grands de ce monde. (Piedra Sagrada 2014 et 2016)



LA DAME DE PIC
RAFFLES SINGAPORE

La Dame de Pic, un univers culinaire caractérisé par l'association de saveurs, la puissance des goûts et la délicatesse d'un moment d'exception reflet d'audace et de liberté d'expression (Piedra Sagrada 2014, 2015 et 2016)



———— **CONTACT** ————

WWW.PIEDRASAGRADA.COM
CONTACT@PIEDRASAGRADA.COM



[LINKEDIN](#) - [INSTAGRAM](#) - [YOUTUBE](#)